



ingredientes

- ▶ 600 g de filetes de redondo de Ternera Gallega muy finos
- ▶ 1 berenjena
- ▶ 100 g queso DOP San Simón da Costa
- ▶ huevo
- ▶ harina
- ▶ pan rallado grueso (o pan rallado normal)
- ▶ perejil
- ▶ hojitas de berros
- ▶ tomatitos cherry

elaboración

Pelar la berenjena y hacer lonchas finas con ayuda de una mandolina. Lonchar también el queso San Simón. Salpimentar los filetes de redondo y disponer sobre cada uno una loncha de berenjena; a continuación, poner un poco de queso y tapar con otro filete.

Apretar bien y pasar (con cuidado para que no se desmonte) por harina, huevo batido y pan rallado grueso mezclado con perejil picado. Freír en aceite de oliva hasta que estén dorados.



presentación

Acompañar de una ensalada de berros y tomatitos aliñada con vinagreta.



tiempo aproximado: 20 minutos